World Bartender Day, Mattia Pastori realizza il cocktail inedito Rivoluzione Chinò

20230224155956sanpellegrinohead-c16fc69b

Oggi, 24 febbraio, si celebra il **World Bartender Day**, che omaggia il genio creativo e il talento dei professionisti dell'arte della mixology.

In occasione di questa speciale giornata, le Bibite Sanpellegrino hanno dato vita ad un **cocktail originale, adatto sia per il dopo cena che per l'aperitivo e dedicato a tutti i bartender e le barlady: il Rivoluzione Chinò**, nome che riflette il gusto originale e l'abbinamento insolito che lo contraddistinguono e che lo rendono, per l'appunto, rivoluzionario.
Un cocktail dal gusto intenso, a base di Chinò Sanpellegrino, Marsala Superiore e liquore al caffè, perfetto per chi ama sperimentare e lasciarsi sorprendere da gusti nuovi e originali.

Il drink, **realizzato dal celebre bartender e mixologist expert Mattia Pastori**, richiede pochi e semplici passaggi per la preparazione ed è pensato non solo per abili barman e barlady ma anche per tutte quelle persone che vogliono mettersi alla prova nella mixology e stupire amici e parenti come veri professionisti del settore. Un modo originale e gustoso per omaggiare chi - non solo il 24 febbraio ma ogni venerdì sera – si trova dietro al bancone pronto ad accendere un'altra serata all'insegna della spensieratezza, creando cocktail di ogni genere.

Il drink unisce le note piacevolmente amare del liquore al caffè al Marsala Superiore e all'aroma intenso di Chinò Sanpellegrino, creando un connubio che rende questo drink l'alleato perfetto per brindare e celebrare nel migliore dei modi questa giornata.

RIVOLUZIONE CHINÒ

Ingredienti:

10 cl Chinò Sanpellegrino

3 cl Marsala Superiore

2 cl Liquore al caffè